























Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024

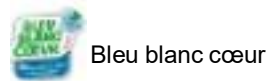


— Découvrir pour mieux grandir —



















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  croûtons	Betteraves rouges  vinaigrette	Tomates  vinaigrette	Menu de la rentrée 	Crêpe au fromage
Omelette nature 	Emincé de thon sauce au basilic	Jambon de dinde 	Pastèque  Nuggets crispidor à l'emmental 	Sauté de bœuf  sauce aux olives
Blé  et ratatouille 	Riz 	Purée de brocolis 	Coquillettes  semi complète et ketchup dosette	Courgettes  et pomme de terre 
Camembert 	Yaourt aromatisé 	Saint Nectaire AOP 	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré
Donuts 	Fruit de saison 	Dessert lacté gélifié chocolat	Purée de pomme 	Fruit de saison 

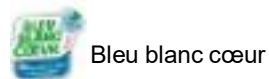
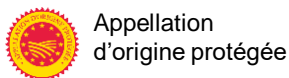


Noa et Papille
























Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles  à l'échalote	Salade verte  et oignons frits <i>vinaigrette</i>	Melon jaune	Radis roses et beurre	Concombres  <i>vinaigrette</i>
Boulettes au mouton et bœuf sauce provençale	Boulgour  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs 	Rôti de dinde issu  au jus	Merlu  sauce citron	Cordon bleu de volaille
Carottes  persillées	Gouda 	Pennes 	Riz 	Haricots verts 
Yaourt nature sucré 	Fromage blanc  au coulis de fruits jaunes	Yaourt brassé  et sucre	Fromage fondu vache qui rit 	Tomme blanche
Fruit de saison 		Fruit de saison 	Smoothie abricot pomme banane	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles























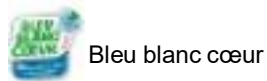
Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque 	Tomates  Vinaigrette	Rillettes de canard	Betteraves  vinaigrette	Macédoine  vinaigrette
Hoki  sauce armoricaine	Sauté de bœuf  sauce paprika persil	Oeuf à la coque et ses mouillettes	Nuggets de poulet	Gratin de pommes de terre, courgettes et basilic 
Coquillettes 	Carottes  rondelles	Pommes de terre wedges	Ratatouille  et blé 	Fromage frais ½ sel 
Fromage frais fouetté 	Pont l'évêque AOP 	Coulommiers 	Yaourt aromatisé 	Crème dessert saveur chocolat 
Purée de pommes 	Chouquette crème vanille 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	






















Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres vinaigrette 	Gaspacho tomate	Melon 	Carottes râpées vinaigrette à l'huile de noix 	Crêpe à l'emmental
Sauté de dinde  sauce au romarin	Pizza tomate emmental et mozzarella 	Rôti de bœuf  au jus	Colin Alaska  pane riz soufflé	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs  (semoule )
Boulgour 	Salade verte 	Légumes façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois) et pommes de terre vapeur	Epinards branches  béchamel	
Edam 	Yaourt nature sucré 	Fromage fondu vache qui rit 	Fromage blanc  et sucre	Brie 
Mousse saveur chocolat au lait	Fruit de saison 	Purée de pommes banane 	Gâteau aux pommes	Fruit de saison 



Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  Vinaigrette</p> <p>Poulet rôti sauce forestière</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais rondelé nature </p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette</p> <p>Penne  sauce  champignon à la crème et noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Haricots rouge tomate et épice chili</p> <p>Sauté de porc  sauce tomate moutarde à l'ancienne <i>S/P: sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</i> </p> <p>Haricots verts </p> <p>Petit fromage frais panaché </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres  Vinaigrette</p> <p>Omelette nature sauce tomate</p> <p>Riz </p> <p>Coulommiers </p> <p>Flan gélifié vanille nappage caramel </p>	<p>Salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Duo de Colin d'Alaska  et saumon sauce citron</p> <p>Brocolis  au curry</p> <p>Gouda </p> <p>Fruit de saison </p>



Label rouge



Appellation d'origine protégée



Décongelé



Charolais



Bleu blanc cœur






















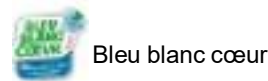
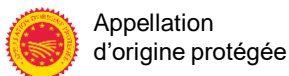
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  Agriculture Biologique vinaigrette, et noix cajou en topping</p> <p>Riz semi complet  Agriculture Biologique Korma végétarien patate douce et fève de soja</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crème dessert saveur chocolat  Agriculture Biologique</p>	<p>Betterave  Agriculture Biologique vinaigrette</p> <p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés</p> <p>Brie  Agriculture Biologique</p> <p>Smoothie ananas passion</p>	<p>Soupe de lentilles corail et lait de coco</p> <p>Colin Alaska  pane riz soufflé</p> <p>Petits pois  Agriculture Biologique mijotés</p> <p>Yaourt aromatisé  Agriculture Biologique</p> <p>Banane  Agriculture Biologique topping caramel</p>	<p>Haricots verts  Agriculture Biologique Vinaigrette</p> <p>Jambon blanc  S/P : Jambon dinde </p> <p>Pennes Bio semi complète  Agriculture Biologique</p> <p>Fromage frais ½ sel  Agriculture Biologique</p> <p>Fruit de saison  Agriculture Biologique</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Sauté de veau jus aux herbes</p> <p>Boulgour  Agriculture Biologique</p> <p>Yaourt brassé  Agriculture Biologique et sucre</p> <p>Fruit de saison  Agriculture Biologique</p>





















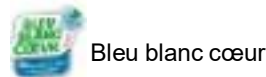
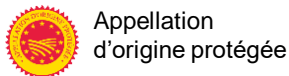
Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Les épices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes 	Endives  vinaigrette agrumes cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines	Salade verte  vinaigrette aux herbes	Concombres  rondelles vinaigrette
Colin d'Alaska  sauce aux épices douces	Sauté de dinde  sauce pommes curry crémée	Rôti de bœuf  sauce tomate	Nugget de blé et sauce fromage blanc à la menthe et épices kebab	Penne  sauce pois chiche épinard tandoori et pois chiche rôtis
Purée de pommes de terre à la noix de muscade 	Semoule 	Carottes  au cumin	Haricots verts 	Fromage fondu  Vache qui rit
Yaourt aromatisé 	Edam	Coulommiers 	Fromage blanc  et sucre	Compote de pomme poire et cardamone
Fruit de saison 	Dessert lacté à boire au chocolat	Fruit de saison 	Cake aux épices et crème anglaise	

























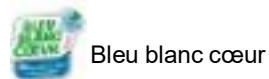
Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine  Agriculture Biologique mayonnaise	Céleri râpée  Agriculture Biologique <i>Vinaigrette</i>	Soupe de chou-fleur  Agriculture Biologique à l'indienne	Coleslaw  Agriculture Biologique (Chou  Agriculture Biologique) blanc, carotte, mayonnaise)	Saucisson à l'ail et cornichon S/P: Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf  sauce goulash (paprika)	Riz  Agriculture Biologique sauce chili et égrené végétal 	Rôti de porc  sauce aux pruneaux  S/P: rôti de dinde issu  sauce aux pruneaux	Poulet rôti au jus	Colin d'Alaska  pané riz soufflé
Pommes de terre vapeur	Gouda  Agriculture Biologique	Spaghettis  Agriculture Biologique	Carottes  Agriculture Biologique persillées	Purée de potiron
Yaourt nature sucré  Agriculture Biologique	Petit fromage frais  Agriculture Biologique panaché	Brie  Agriculture Biologique	Saint Paulin  Agriculture Biologique	Fruit de saison  Agriculture Biologique
Fruit de saison  Agriculture Biologique	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison  Agriculture Biologique	Semoule au lait	


















Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit	Endives  Vinaigrette	Salade de coquillettes  au basilic	Salade verte  Vinaigrette	
Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs 	Emincé de saumon sauce crème	Omelette  aux fines herbes	Rôti de bœuf  au jus	
Tomme blanche	Brocolis  persillés	Epinards branches  béchamel	Pommes de terre rissolées 	
Fruit de saison 	Yaourt nature sucré 	Fromage frais cantafrais	Edam 	
	Beignet aux pommes 	Fruit de saison 	Compote de poire allégée en sucre	

